

冷链频“中招” 多地大排查

冷冻食品究竟该怎么吃

冷链虾、冷冻牛肉、冷冻猪肉……短短几天时间,国内多省份频繁曝出冷链环境中检测出新冠病毒核酸阳性。当前,全球疫情依然汹涌,北半球又进入秋冬季,中国外防输入压力陡增。为防止病毒“冷链传输”、保护民众“舌尖上的安全”,各地已经展开无缝隙大排查,围堵防控漏洞。



需提高警惕

“冷链藏毒”频频曝出

11月16日,厦门市疾病预防控制中心发布通报称,11月15日,疾控部门在对厦门市某冷库进行常规例行抽检时,发现该冷库1份进口冷冻猪肉外包装新冠病毒核酸检测阳性。

经查,该批法国进口猪肉是从上海洋山港入关,共25吨,10月14日运抵厦门某冷库储存至今,整批冻品未使用,没有流入市场。

又是一起“冷链藏毒”案例!

而据记者不完全统计,进入11月以来,在冷链环境中检测出新冠病毒核酸阳性的案例已经涉及天津、山东、湖北、福建、甘肃、河南、陕西等多省份。

仅11月13日至16日4天时间,就有山东的泗水、济南、梁山,以及陕西西安、河南郑州、湖北武汉、福建泉州、甘肃兰州、福建厦门等多地通报在冷链环境中检测出新冠病毒核酸阳性。

上述地区的检测样本涉及冷链虾、冷冻牛肉、冷冻猪肉等,产地覆盖德国、阿根廷、沙特阿拉伯等地。

更令人警惕的是,早前在青岛和天津都已经出现了冷库装卸工人被感染的案例。

这其中,天津的确诊病例病毒全基因组测序结果显示,该例病毒与北美3至6月份流行毒株高度近似,属于L基因型欧洲家系分支II(北美分支)。

实名制管理、无缝隙大排查 各地围堵防控漏洞

冷链产品频频曝出问题,各地也紧急启动应急预案,对涉及货物进行消毒封存的同时,也开展大规模排查。

在兰州,11月13日当天,兰州市发布通知要求从13日起,全市所有农贸市场、农产品批发市场、水产品市场、商场超市、冷冻冷藏库、冷链物流企业、餐饮企业,对进口冷链

食品必须核验入境港口开具的有效期内的新冠病毒核酸检测阴性报告和入境货物检验检疫证明,如无新冠病毒核酸检测阴性报告和入境货物检验检疫证明,不得购入、储存、销售、加工。

11月14日,福建发布紧急通知,要求高度重视进口冷链食品的安全监管工作,时刻警惕疫情输入风险。

通知还提出,进口冷链食品生产经营环节涉及单位和个人必须建立从业人员实名制管理台账,主动配合相关部门开展相关环境、食品、人员“应检尽检”核酸检测,确保第一时间排查发现疫情风险、第一时间进行风险信息通报、第一时间组织管控处置部署。

此外,武汉市也发布了“关于进一步加强进口冷链食品核酸检测的通知”,对全市所有进口冷链食品进行全覆盖、无缝隙大排查。

国际疫情反复

盯紧“外防输入”是关键

中国疾病预防控制中心流行病学首席专家吴尊友此前就对媒体分析,冷链造就的低温环境,为病毒提供了一个很好的存活空间。在零下20摄氏度的环境中,病毒一般可以存活数月之久。即使是普通的冷链运输,病毒也可存活好几周。

如今,全球累计确诊病例突破5300万例,在国际疫情态势未见缓解的大背景下,中国面临的外防输入压力陡增。

事实上,包括海关总署在内的多部门也对此加大力度严控输入风险。

今年9月11日,海关总署发布公告指出,同一境外生产企业输华冷链食品或其包装第1次和第2次被检出新冠病毒核酸阳性的,海关分别暂停接受该企业产品进口申报1周,期满后自动恢复;同一境外生产企业先后被检出新冠病毒核酸阳性3次及以上的,海关暂停接受该企业产品进口申报4周,期满后自动恢复。

后自动恢复。

10月,国务院联防联控机制综合组又发布了《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》和《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》。

此外,海关总署会同交通部、国家卫健委、市场监管总局等部门研究制定《进口冷链食品预防性全面消毒工作方案》,要求在进口冷链食品首次与境内人员接触前实施预防性全面消毒处理,从源头上最大程度降低新冠病毒通过进口冷链食品输入风险。

来自海关总署方面的信息显示,中国已经与有冷链食品输华贸易的全部109个国家的主管部门进行了沟通和磋商,累计抽查50个国家140家进口冷链食品生产企业,对查出问题的22家企业采取了暂停或撤销其注册资格等措施。

与此同时,地方层面也在加强从进货到消费终端的冷链食品防控。

例如,北京此前已经未雨绸缪,从11月1日起,“北京冷链”食品追溯平台已正式运行,北京进口冷藏冷冻肉类、水产品全面实行“码上”追溯管理。

上海本月15日也发布《关于对高风险进口冷链食品实行中转查验的通知》,要求凡是进入上海市储存、加工、销售的高风险进口冷链食品需查验核酸检测和消毒证明。自16日零时起,高风险进口冷链食品应当进入中转查验库进行核酸检测和外包装消毒。

那么,如何安全食用冷链食品?

冷链的终端在千家万户,“冷链藏毒”的风险不得不防。那么,疫情之中,我们在购买和食用冷链食品时究竟要注意什么?对此,疾控部门已经给出指导。

——选购时注意:

1、到正规的超市或市场选购生鲜产品,选购时可使用一次性塑料袋反套住手挑选冷冻冰鲜食品,避免用手直接接触,同时,正确

佩戴口罩。

2、购买预包装冷冻冰鲜食品时,要关注生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容,保证食品在保质期内。

3、购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手,洗手前,双手不碰触口、鼻、眼等部位。

4、海淘、代购境外国家或地区商品,包括购买境外冷冻食品,要关注海关食品检疫信息,做好外包装消毒。

——清洗加工时注意:

1、保持厨房和用具的卫生清洁,处理食材前要先洗手。

2、做到生熟分开,处理冷冻冰鲜食品所用的容器(盆)、刀具和砧板等器具应单独放置,要及时清洗、消毒,避免与处理直接入口食物的器具混用,避免交叉污染。

3、冷冻冰鲜食品放置冰箱冷冻室保存,不要存放过长时间,与熟食要分层存放。

4、清洗或接触冷冻冰鲜食品后应先洗手再接触熟食。

5、厨房要保持通风和清洁,必要时进行环境和餐具厨具消毒处置。

——烹调食用时注意:

1、烹调食用冷冻冰鲜食品时,加工烹调海鲜应做到烧熟煮透。烧熟煮透的一般原则是开锅后再保持10-15分钟。

2、尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用海鲜。

3、两人及以上共同就餐时,要记得使用公筷、公勺,减少交叉感染,降低传染性疾病和食源性疾病的发生。

4、未食用完(已经烹调熟)的海鲜,请放置冰箱冷藏室保存,尽早食用,再次食用前一定要充分加热,中心温度要达到70℃以上。

此外,疾控部门提醒,食用后一旦出现发热、腹泻症状,要及时到发热门诊就医,并主动告知食用时间、食品种类和食材来源等信息,以助诊治。

(张尼)

内蒙古法制报

2021年 彩色印刷

全年定价: 240元/份 咨询热线: 0471-4687563

欢迎订阅

国内统一连续出版物号 CN 15-0025 邮发代号 15-6 各地邮局均可订阅